

WEST



Generate Collection

L2: Entry 20 of 24

File: DWPI

Aug 14, 1997

DERWENT-ACC-NO: 1997-427701

DERWENT-WEEK: 199740

COPYRIGHT 2003 DERWENT INFORMATION LTD

TITLE: New confectionery product resembling a hamburger - with composite structure composed of different bakery, confectionery and chocolate products

PATENT-ASSIGNEE:

ASSIGNEE

CODE

NEUHAUSER A

NEUHI

PRIORITY-DATA: 1996FR-0001713 (February 8, 1996)

PATENT-FAMILY:

PUB-NO

PUB-DATE

LANGUAGE

PAGES

MAIN-IPC

FR 2744593 A1

August 14, 1997

015

A21D013/08

APPLICATION-DATA:

PUB-NO

APPL-DATE

APPL-NO

DESCRIPTOR

FR 2744593A1

February 8, 1996

1996FR-0001713

INT-CL (IPC): A21 D 13/08

ABSTRACTED-PUB-NO: FR 2744593A

BASIC-ABSTRACT:

A new confectionery product (I) with a composite structure comprises at least two principal components (II) surrounding an intermediate component (III) of different consistency. Preferably, (II) are made of a bakery or confectionery product with a smooth and fondant consistency (e.g. brioche or doughnut). (III) consists of a creamy filling surrounded by crunchy chocolate. (I) comprises a garnish, such as jam, placed between (II) and (III) and a topping (e.g. crushed nuts). (I) has the appearance of a hamburger (with (II) imitating the bun, (III) imitating the meat, the garnish imitating tomato catsup or brown sauce, and the topping imitating the sesame seeds on the bun). (II) are made of a bakery or confectionery product with a smooth and fondant consistency (e.g. brioche, brioche loaf, milk loaf, biscuit or doughnut). (III) is made of a crunchy confectionery or chocolate product. (III) consists of a filling (IV) surrounded by a crunchy product (V). (IV) is filling used in custard tarts, cream deserts or in puddings. (V) is chocolate. (I) also comprises a garnish (VI) placed between (II) and (III) which is sufficiently fluid to run over the edges of (III). (VI) is a jam, a marmalade, a fruit jelly or puree, honey, a jellied cordial, confectioner's custard, genuine custard, or a mixture. (I) also comprises a topping (VII) (crushed almonds, hazelnuts or peanuts, shredded coconut, chocolate strands, or a layer of chocolate). (I) has the appearance of a hamburger (with (II) imitating the bun, (III) imitating the meat, (VI) imitating tomato catsup or brown sauce, and (VII) imitating sesame seeds on the bun).

CHOSEN-DRAWING: Dwg.1/6

TITLE- TERMS: NEW CONFECTION PRODUCT RESEMBLE HAMBURGER COMPOSITE STRUCTURE COMPOSE
BAKE CONFECTION CHOCOLATE PRODUCT

DERWENT-CLASS: D13

CPI-CODES: D03-E;

SECONDARY-ACC-NO:

CPI Secondary Accession Numbers: C1997-136941

①9 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
INSTITUT NATIONAL
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE
PARIS

①1 N° de publication : **2 744 593**
(à n'utiliser que pour les
commandes de reproduction)

②1 N° d'enregistrement national : **96 01713**

⑤1 Int Cl⁶ : A 21 D 13/08

⑫

DEMANDE DE BREVET D'INVENTION

A1

②2 Date de dépôt : 08.02.96.

③0 Priorité :

④3 Date de la mise à disposition du public de la
demande : 14.08.97 Bulletin 97/33.

⑤6 Liste des documents cités dans le rapport de
recherche préliminaire : *Se reporter à la fin du
présent fascicule.*

⑥0 Références à d'autres documents nationaux
apparentés :

⑦1 Demandeur(s) : NEUHAUSER ALFRED — FR.

⑦2 Inventeur(s) :

⑦3 Titulaire(s) :

⑦4 Mandataire : CABINET METZ PATNI.

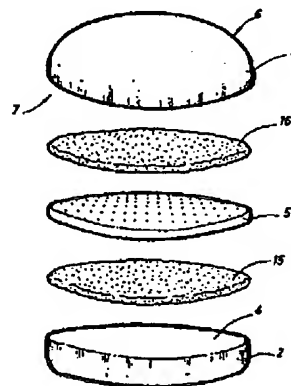
⑤4 PRODUIT COMPOSITE DE PATISserie FORME D'UNE SUPERPOSITION D'AU MOINS DEUX PIÉCES
MOELLEUSES ET D'UN INTERMÉDIAIRE CROQUANT.

⑤7 Le produit composite de pâtisserie est formé d'une
pièce inférieure (2) et d'une pièce supérieure (3) de brioche
ou autre produit analogue de pâtisserie et d'un intermé-
diaire (5) croquant de confiserie ou de chocolaterie.

Les différentes pièces (2, 3, 5) sont séparées par une
couche de garniture (15, 16) telle que crème, coulis ou
confiture.

Le produit est destiné principalement à servir de goûter
aux enfants.

Cette invention intéresse les producteurs de produits de
pâtisserie industrielle.



FR 2 744 593 - A1



La présente invention concerne un produit de pâtisserie à structure composite étagée formé d'une superposition d'au moins deux pièces principales moelleuses l'une inférieure et l'autre supérieure, et
5 d'un intermédiaire croquant simple ou composite de confiserie ou de chocolaterie.

Selon sa caractéristique principale, le produit de pâtisserie conforme à l'invention est constitué d'au moins deux pièces principales et d'une
10 pièce intermédiaire de consistance différente des pièces principales qui, pour l'une supporte et pour l'autre coiffe la pièce intermédiaire à la façon d'un sandwich.

Les pièces principales, l'une supportante et
15 l'autre recouvrante, se présentent sous la forme générale non limitative d'un corps réalisé en une matière alimentaire à texture alvéolaire souple, facile à mordre et à mastiquer. Il peut s'agir de brioche, de pain au lait, de pain brioché, de biscuit, de beignet
20 ou de tout autre produit de boulangerie ou de pâtisserie présentant la consistance moelleuse recherchée.

La même matière, par exemple de la brioche, peut être utilisée pour la confection des pièces
25 principales supportante et recouvrante. Selon une autre variante d'exécution, les pièces principales sont confectionnées à l'aide de deux matières différentes. On peut par exemple utiliser du biscuit et de la brioche ou du pain brioché pour la confection des
30 pièces supportante et recouvrante respectivement.

Les pièces principales supportante et recouvrante forment une enveloppe à consistance souple et moelleuse dans laquelle est insérée une pièce
intermédiaire à consistance préférentiellement
35 croquante, de sorte que l'état moelleux et fondant des pièces principales et le caractère croquant de la pièce intermédiaire procurent en combinaison un effet

résultant plaisant à la dégustation.

La pièce principale inférieure ou supportante qui sert de base à la pièce intermédiaire, de même que la pièce principale supérieure ou recouvrante sont
5 préférentiellement coupées selon au moins une surface plane chacune, surfaces planes entre lesquelles la pièce intermédiaire est ensuite insérée, de sorte qu'un empilement stable et régulier des différentes pièces est obtenu.

10 La pièce intermédiaire se présente sous la forme générale non limitative d'une galette sensiblement plane entrant dans le produit final constitué de la superposition des différentes pièces entre elles. A titre d'exemple, elle peut être
15 conformée en disque ou en palet, ou encore en rondelle pour une variante miniature.

La pièce intermédiaire est une pièce croquante à structure simple ou composite. Elle est réalisée en toute matière de confiserie ou de
20 chocolaterie présentant le caractère croquant recherché. Elle peut être réalisée pleine ou bien creuse. Dans ce dernier cas, elle est préférentiellement fourrée par un produit de remplissage alimentaire. Selon une autre variante
25 encore, le produit croquant de confiserie ou de chocolaterie utilisé pour la confection de la pièce intermédiaire vient enrober une première forme alimentaire de nature différente.

Une variante d'exécution préférée de
30 l'invention se rapporte à une pièce intermédiaire en chocolat pleine ou creuse, ou dans laquelle le chocolat est l'enrobage ou le nappage d'un noyau d'une première forme alimentaire de nature différente.

Pour des produits de fourrage à consistance
35 fluide à semi-liquide, on procède d'abord à la confection de la pièce intermédiaire en chocolat, puis à son fourrage par remplissage. La pièce intermédiaire

creuse peut être fourrée par un produit tel que du flan, une préparation de dessert du genre entremet ou pudding, ou tout autre produit de fourrage alimentaire équivalent connu ou préparé pour la circonstance.

5 Pour des produits de fourrage à consistance moins fluide, pâteuse ou gélatineuse, par exemple du genre gelées ou pâtes de fruits, la pièce intermédiaire peut être réalisée par nappage ou par trempage du produit de fourrage directement dans un bain de
10 chocolat fondu. Dans tous les cas, le chocolat forme une carapace de protection mécanique et thermique empêchant l'écoulement du produit de fourrage et conférant à la pièce intermédiaire son caractère croquant.

15 Le produit de pâtisserie conforme à l'invention est complété par au moins une couche d'une garniture disposée entre l'une ou l'autre, ou l'une et l'autre des pièces principales supportante et recouvrante et la pièce intermédiaire. Dans sa variante
20 d'exécution préférée, le produit de pâtisserie selon l'invention comprend deux couches de garniture disposées de part et d'autre de la pièce intermédiaire.

 La garniture peut être constituée d'une couche d'un produit à base de fruits tel que confiture,
25 marmelade, purée, gelée, coulis de fruits ou autres, d'une couche de miel ou d'un sirop concentré ou gélifié, d'une couche de crème pâtissière ou anglaise, d'un mélange de deux ou plusieurs de ces produits, et plus généralement de tout produit alimentaire analogue
30 connu ou préparé pour la circonstance, et présentant une fluidité suffisante ou juste suffisante pour pouvoir se répandre ou s'écouler sur les faces des pièces supportante et recouvrante entre lesquelles la pièce intermédiaire est ensuite insérée.

35 Comme déjà décrit plus haut, les différentes pièces formant le produit de pâtisserie selon l'invention sont empilées les unes sur les autres selon

une superposition simple à la manière d'un sandwich.

Une fois la pièce principale supportante préparée, sa face dirigée vers le haut est recouverte d'une couche de garniture. On dépose ensuite la pièce
5 intermédiaire sur la pièce supportante qui lui procure une base stable, puis une seconde couche de garniture peut être étalée sur la face plane de la pièce principale recouvrante par laquelle elle est posée sur la pièce intermédiaire.

10 Les différentes pièces présentent préférentiellement toutes une section transversale plane de même longueur, de sorte que leur empilement conduit à un produit fini dont le profil général extérieur est lisse et régulier.

15 L'aspect extérieur général du produit de pâtisserie selon l'invention ainsi que ses qualités gustatives peuvent encore être améliorés par l'ajout, notamment sur la surface extérieure de la pièce supérieure, d'une garniture extérieure sous la forme,
20 par exemple d'un broyat ou d'un granulat d'un ou plusieurs produits du genre amandes, noisettes, arachides ou autres, complété ou éventuellement remplacé par des filaments de noix de coco, des vermicelles de chocolat ou autres, ou d'un saupoudrage
25 ou nappage de ces matières.

La garniture extérieure est rapportée sur l'enveloppe extérieure du produit selon l'invention par tout moyen approprié que connaît l'homme du métier.

On décrira ci-après une variante préférée
30 d'exécution de l'invention donnée à titre d'exemple en référence au dessin accompagnant sur lequel :

- . la figure 1 est une vue générale en perspective du produit de pâtisserie selon l'invention ;
- . la figure 2 est une vue en perspective à l'état dissocié du produit de la figure 1 ;
35
- . la figure 3 est une vue en perspective d'une galette ou disque de chocolat plein ;

- . la figure 4 est une vue en perspective d'une galette ou disque de chocolat creux fourré ;
- . les figures 5 et 6 sont des vues respectivement en perspective et en coupe transversale selon la ligne V-V d'une variante de galette ou disque de chocolat avec bordure périmétrique relevée et perforations.

5 Dans sa variante d'exécution préférée représentée à titre d'exemple seulement sur les figures 1 et 2, le produit de pâtisserie conforme à l'invention désigné dans son ensemble par la référence générale 1 est constitué de deux pièces principales supportante ou de base 2, et recouvrante ou de coiffe 3, tranchées chacune selon au moins un plan de coupe horizontale sensiblement plan.

15 Ces deux pièces principales 2 et 3 peuvent être réalisées, par exemple en brioche ou en pain brioché ou au lait, et plus généralement en tout produit de pâtisserie présentant la consistance moelleuse et fondante recherchée. Les pièces principales peuvent également résulter d'une
20 préparation spéciale ou d'un traitement spécifique par exemple thermique. Dans cette dernière catégorie, on peut citer notamment les beignets et autres produits dérivés élaborés à partir d'une pâte à frire du genre pâte à beignet.

25 La pièce principale de base 2 se présente sous la forme générale d'un disque à face supérieure plane 4 sur laquelle est déposée une pièce intermédiaire ou galette 5 du genre décrit précédemment. Celle-ci est ensuite recouverte par la
30 pièce principale de coiffe 3 dont une forme particulière de réalisation présente une face supérieure extérieure bombée 6 s'appuyant sur une face inférieure 7 généralement plane par laquelle elle recouvre la galette 5.

35 La galette 5, par exemple de chocolat, peut être réalisée pleine (figure 3) ou creuse (figure 4).

Dans ce dernier cas, elle est de préférence fourrée par un produit 8 du genre flan, pudding, crème anglaise ou pâtissière ou tout autre produit de fourrage connu ou créé pour la circonstance. Elle peut aussi résulter de l'enrobage notamment avec du chocolat d'un disque ou d'une galette d'un produit pâteux ou en gelée ou toute autre présentation ou forme de la matière. Il peut s'agir de gelées, de pâtes ou encore de mousses de fruits ou autres produits, ou d'un produit brut ou composé de confiserie tel que du caramel, du nougat, de la pâte d'amandes ou autre.

La galette 5, notamment lorsqu'elle est pleine, peut présenter une pluralité de secteurs tels que 9 pré-découpés ou délimités par exemple par une succession de perforations telles que 10 facilitant sa fragmentation à la prise en bouche.

On peut également conformer la galette 5 selon un disque 11 à rebord périmétrique relevé inférieur 12 et supérieur 13 tel que représenté sur les figures 5 et 6. Selon cette variante, la partie circonscrite 14 présente une série de perforations analogues aux perforations 10 formant des affaiblissements locaux qui imposent les lignes de fragmentation et rendent la partie 14 plus facile à croquer.

Comme il ressort plus particulièrement de la figure 2, on dépose successivement sur la pièce de base 2 une première couche de garniture 15 du genre décrit précédemment, puis la galette 5 de chocolat. Une couche de garniture supplémentaire 16 est généralement prévue entre la galette 5 de chocolat et la pièce recouvrante 3. La face bombée extérieure 6 de la pièce recouvrante 3 est dorée au four avant d'être posée sur la galette 5 de chocolat.

Les couches de garniture 15 et 16 peuvent être remplacées par d'autres formes telles que des textures comestibles imprégnées, des feuilles souples

ou des tapis en mousse élaborée à partir des produits déjà indiqués à cet effet.

A ce stade de l'assemblage, la décoration notamment de la pièce principale recouvrante 2 avec une garniture extérieure 17 telle que, par exemple, un
5 broyat d'amandes et de noisettes pilées, termine la préparation du produit de pâtisserie selon l'invention.

En variante, un nappage ou un saupoudrage de chocolat peut être envisagé.

10 Le produit conforme à l'invention peut être proposé à la vente à l'unité ou par lots, à l'état surgelé, dégelé ou frais.

Il peut également être préparé sur place d'avance ou à la demande selon les désirs du client.
15 Diverses variantes de préparation faisant appel à des garnitures et/ou à des galettes différentes peuvent être prévues, les ingrédients étant alors conditionnés chacun séparément. En particulier le ou les produits servant à la préparation des couches de garniture 15 et
20 16, si ils sont suffisamment fluides, peuvent être délivrés par des distributeurs du genre à piston que l'on trouve notamment sur les lieux de restauration rapide.

Le présent produit de pâtisserie peut être
25 conformé de façon à imiter un sandwich, par exemple le sandwich salé connu sous le nom de hamburger avec ses pièces principales de base 2 et de coiffe 3 affectant sensiblement les mêmes formes et dimensions que les pièces de pain rond utilisées pour la préparation du
30 hamburger classique. L'imitation peut encore être améliorée en utilisant une galette 5 de chocolat imitant la tranche de viande du hamburger et une garniture 15,16 l'une de couleur rouge pour la sauce ketchup, et l'autre de couleur beige pour la sauce
35 américaine. Enfin, la garniture extérieure 17 rappelle les grains de sésame du pain rond utilisé pour la préparation des hamburgers.

De nombreuses autres modifications peuvent être apportées au présent produit de pâtisserie qui toutes sont néanmoins dans l'esprit de l'invention et n'en dépassent pas ses limites. En particulier, il est
5 tout à fait équivalent d'ajouter une pièce principale moelleuse supplémentaire entre les pièces principales de base et recouvrante, auquel cas deux pièces intermédiaires au lieu d'une seule pourront être
10 prévues, à savoir une première pièce intermédiaire insérée entre les pièces principales de base et supplémentaire, et une seconde pièce intermédiaire insérée entre les pièces principales supplémentaire et de coiffe.

Le présent produit de pâtisserie peut
15 également imiter notamment les sandwiches dits club ou garden de forme générale triangulaire.

REVENDICATIONS

1. Produit de pâtisserie à structure composite, caractérisé en ce qu'il est constitué d'au moins deux pièces principales (2,3) et d'une pièce intermédiaire (5) de consistance différente des pièces principales qui pour l'une supporte et pour l'autre coiffe la pièce intermédiaire (5).

2. Produit de pâtisserie selon la revendication 1, caractérisé en ce que les pièces principales inférieure (2) et supérieure (3) sont à consistance moelleuse et fondante, réalisées en brioche, pain brioché, pain au lait, biscuit, beignet ou tout autre produit de boulangerie ou de pâtisserie.

3. Produit de pâtisserie selon l'une quelconque des revendications 1 ou 2, caractérisé en ce que la pièce intermédiaire (5) est une pièce croquante simple ou composite de confiserie ou de chocolaterie.

4. Produit de pâtisserie selon la revendication 3, caractérisé en ce que la pièce intermédiaire (5) est pleine.

5. Produit de pâtisserie selon la revendication 3, caractérisé en ce que la pièce intermédiaire (5) est creuse.

6. Produit de pâtisserie selon la revendication 3, caractérisé en ce que la pièce intermédiaire (5) est un noyau d'une première matière alimentaire enrobé d'une matière croquante différente.

7. Produit de pâtisserie selon la revendication 5, caractérisé en ce que la pièce intermédiaire (5) creuse est fourrée par un produit de fourrage alimentaire (8).

8. Produit de pâtisserie selon la revendication 7, caractérisé en ce que le produit de fourrage alimentaire (8) est choisi parmi les préparations alimentaires de flans, entremets et puddings.

9. Produit de pâtisserie selon l'une quelconque des revendications 3 à 8, caractérisé en ce que la matière croquante utilisée pour la confection de la pièce intermédiaire (5) est du chocolat.

5 10. Produit de pâtisserie selon l'une quelconque des revendications 1 à 9, caractérisé en ce qu'il est complété par au moins une couche d'une garniture (15,16) disposée entre l'une ou l'autre, ou
10 l'une et l'autre des pièces principales inférieure (2) et supérieure (3) et la pièce intermédiaire (5), et présentant une fluidité suffisante ou juste suffisante pour pouvoir se répandre ou s'écouler sur les faces des pièces à garnir

15 11. Produit de pâtisserie selon la revendication 10, caractérisé en ce que chacune des couches de garniture (15,16) est réalisée à partir de l'un ou d'un mélange de deux au moins des produits de l'ensemble constitué par les confitures, marmelades, purées, gelées ou coulis de fruits, les miels, les
20 sirops gélifiés, les crèmes pâtisseries ou anglaises.

12. Produit de pâtisserie selon l'une quelconque des revendications 1 à 11, caractérisé en ce qu'il est complété par une garniture extérieure (17) sous la forme d'un granulat ou broyat d'amandes, de
25 noisettes ou d'arachides pilées, complété ou remplacé par des filaments de noix de coco ou des vermicelles de chocolat ou par une garniture extérieure formée d'un nappage de chocolat.

13. Produit de pâtisserie selon l'une
30 quelconque des revendications 1 à 12, caractérisé en ce qu'il est constitué de deux pièces principales supportante (2) et recouvrante (3) imitant le talon et la coiffe du pain rond utilisé pour la préparation d'un sandwich hamburger, d'une pièce intermédiaire (5)
35 imitant la tranche de viande du hamburger, d'une garniture (15,16) de coloration rouge ou beige imitant la sauce ketchup ou américaine, et d'un broyat

2744593

11

d'amandes et de noisettes pilées imitant les grains de
sésame du pain rond pour hamburger.

FIG. 1

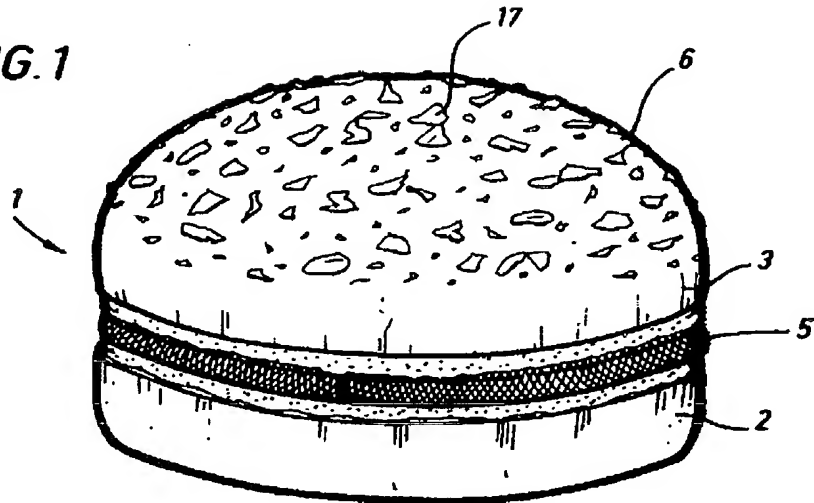


FIG. 2

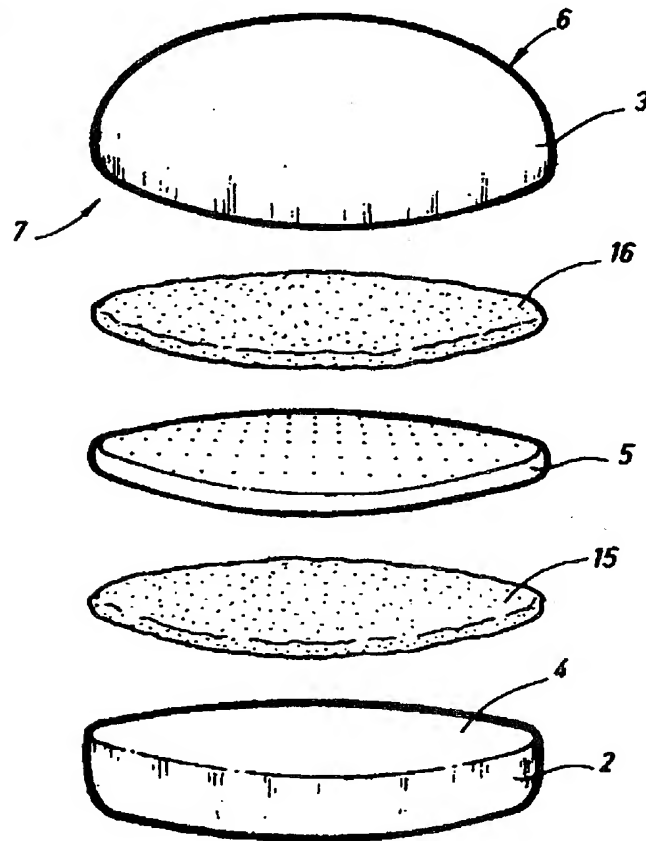


FIG. 3

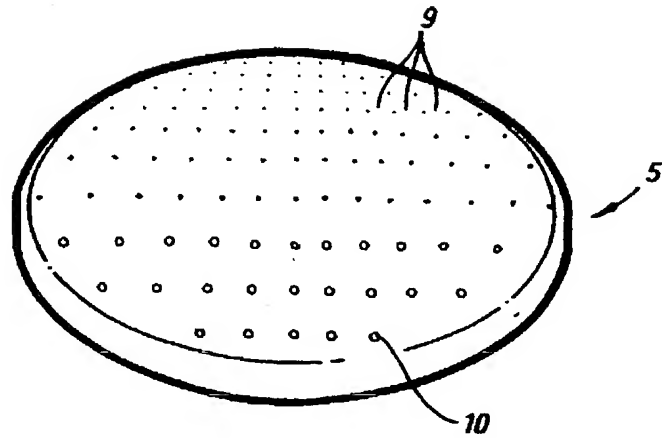


FIG. 4

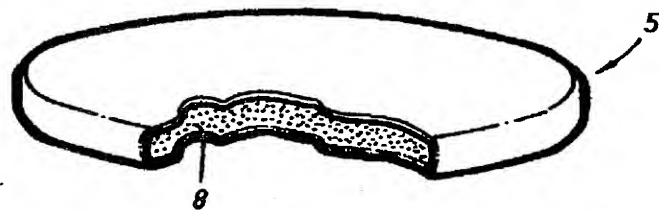


FIG. 5

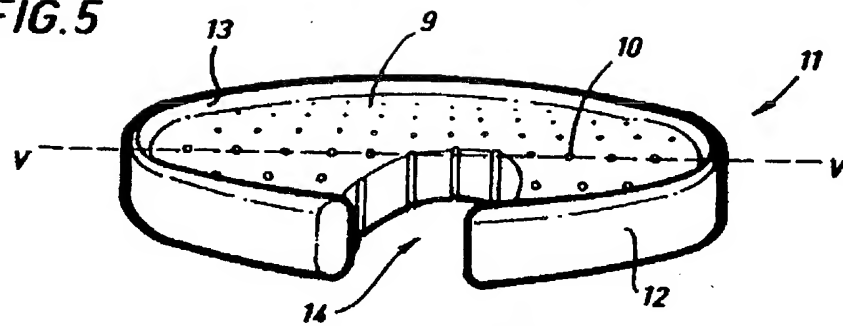
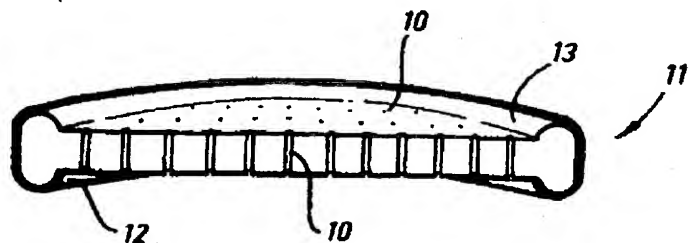


FIG. 6



REPUBLIQUE FRANÇAISE

2744593

INSTITUT NATIONAL
de la
PROPRIETE INDUSTRIELLE

RAPPORT DE RECHERCHE
PRELIMINAIRE
établi sur la base des dernières revendications
déposées avant le commencement de la recherche

N° d'enregistrement
national

FA 525540
FR 9601713

DOCUMENTS CONSIDERES COMME PERTINENTS		Revendications concernées de la demande examinée
Catégorie	Citation du document avec indication, en cas de besoin, des parties pertinentes	
X	FR-A-2 274 221 (C.H. BOEHRINGER SOHN) * le document en entier *	1-11
X	EP-A-0 648 431 (OLIVER, M. & LANCIEN, P.P.R.) * le document en entier *	1,2,4, 10,13
X	EP-A-0 060 370 (SEEWER AG) * abrégé *	1-4,9
X	WO-A-92 12640 (COCAGNE, P.) * le document en entier *	1,2
A	EP-A-0 421 509 (UNILEVER NV) * page 3, ligne 11 - ligne 56; revendications *	1,2,4, 11,12
A	US-A-4 919 946 (PAK, T.S. & PAK, T.S.)	
		DOMAINES TECHNIQUES RECHERCHES (Int.Cl.6)
		A21D A23P
Date d'achèvement de la recherche		Examiné par
13 Novembre 1996		Bevan, S
<p>CATEGORIE DES DOCUMENTS CITES</p> <p>X : particulièrement pertinent à lui seul Y : particulièrement pertinent en combinaison avec un autre document de la même catégorie A : pertinent à l'ensemble d'au moins une revendication ou artère-plan technologique général O : divulgation non-écrite P : document intercalaire</p> <p>T : théorie ou principe à la base de l'invention E : document de brevet bénéficiant d'une date antérieure à la date de dépôt et qui n'a été publié qu'à cette date de dépôt ou qu'à une date postérieure. D : cité dans la demande L : cité pour d'autres raisons A : membre de la même famille, document correspondant</p>		

1
EPO FORM 1301 (01.01.92) (P0012)